

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**



Ministero delle Attività Produttive
Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
Ufficio G2

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per:

Modello di Utilità

MI2002 U 000481

N.



*Si dichiara che l'unita copia e autografa dei documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito.*

**Inoltre Prospetto A depositato alla Camera di Commercio di Milano n. MIR003253 il 03/12/2002 (pag. 1),
disegni definitivi (pagg. 6).**

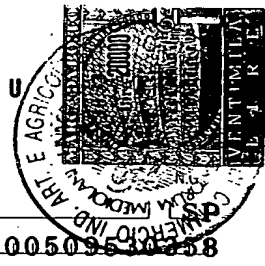
Roma, li

IL DIRIGENTE

Elena Marinelli
Sig.ra E. MARINELLI

DOMANDA DI BREVETTO PER MODELLO DI UTILITÀ, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO 1



1) Denominazione DALTER ALIMENTARI S.p.A.
Residenza Sant'Ilario d'Enza (Reggio Emilia) codice 00509510458

2) Denominazione _____
Residenza _____ codice _____

cognome nome **FERRECCIO Rinaldo e altri** cod. fiscale _____
denominazione studio di appartenenza **BOTTI & FERRARI S.r.l.**
via **Locatelli** n. **5** città **Milano** cap **20124** (prov.) **MI**

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

gruppo/sottogruppo | _ | _ | / | _ | _ | _ |

~~Erogatore di formaggio, in particolare formaggio grana.~~

SI ☐ NO ☒SE ISTANZA: DATA / /

N° PROTOCOLLO

cognome nome

1) RICOTTI Angelo	3)
2)	4)

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato
S/R

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data	N° Protocollo
------	---------------

2) _____

MINISTRO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

10,33 Egro

N. es.

Doc. 1)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> PROV	n. pag.	<u>13</u>	riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare).....
Doc. 2)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> PROV	n. tav.	<u>06</u>	disegno o foto (obbligatorio 1 esemplare)
Doc. 3)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> RIS			lettera d'incarico, non si richiedele
Doc. 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> RIS			designazione inventore
Doc. 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> RIS			documenti di priorità con traduzione in italiano
Doc. 6)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> RIS			autorizzazione o atto di cessione
Doc. 7)	<input type="checkbox"/>				nominativo completo del richiedente

8) attestati di versamento, totale lire EURO Trecentonove/87= obbligatorio

COMPILATO IL 18/10/2002

FIRMA DEL(I) RICHIEDENTE(I)

~~Rinaldo Fetreccio~~

CONTINUA SI/NO ☒ NO

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SI/NO

Lst

UFFICIO PROVINCIALE F.N.B. COME ART. DI CCIAA MILANO

codice 15

VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA L MI2002U 000481 Reg. U.

L'anno millenovecento **DUEMILADUE**, il giorno **DICIOTTO**, del mese di **OTTOBRE**

il(i) richiedente(i) sopraindicato(i) ha(hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. 100 fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraportato.

ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL RAPPRESENTANTE PUR INFORMATO DEL CONTENUTO
DELLA CIRCOLARE N. 423 DEL 01.08.2001 EFFETTUA IL DEPOSITO CON RISERVA
DI LETTERA DI INCARICO.

IL DEPOSITANTE

L'UFFICIALE ROGAN

del **Oficio**

RESULT

RIASSUNTO MODELLO DI UTILITÀ CON DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E RIVENDICAZIONI

NUMERO DOMANDA

MI20020 000481

REG. U

DATA DI DEPOSITO

18/10/2002

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

/ / /

D. TITOLO

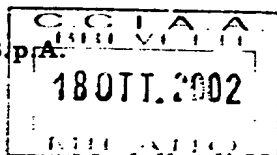
Erogatore di formaggio, in particolare formaggio grana.

L. RIASSUNTO

Il presente trovato riguarda un erogatore di formaggio, particolarmente formaggio stagionato, quale grana e simili, il quale raggiunge una inusitata conservazione delle caratteristiche organolettiche del formaggio. L'erogatore comprende un contenitore, una grattugia posta a chiusura inviolabile del contenitore e un involucri esterno.



M. DISEGNO



Domanda di brevetto per Modello di Utilità dal titolo:

“Erogatore di formaggio, in particolare formaggio grana”

a nome: **DALTER ALIMENTARI S.p.A.**

con sede in: **Sant’Ilario d’Enza (Reggio Emilia)**

5

DESCRIZIONE

Campo di applicazione

Il presente trovato riguarda un erogatore di formaggio, particolarmente formaggio stagionato, quale grana e simili.

10 Più specificatamente, ma non esclusivamente, il trovato riguarda il confezionamento, la conservazione e l'erogazione di prodotti alimentari derivati dal latte, come ad esempio formaggio, e in particolare formaggio stagionato quale il formaggio grana, e la descrizione che segue è fatta con riferimento a questo campo di applicazione con il solo scopo di semplificarne l'esposizione.

15

Tecnica nota

MI 2002 U 0 0 0 4 8 1

Da alcuni anni il pubblico dei consumatori dimostra un sempre maggiore gradimento verso alcuni prodotti alimentari, che sono disponibili presso la grande distribuzione come prodotti freschi, grazie a tecniche di confezionamento in atmosfera inerte e/o a tecniche di
20 conservazione a bassa temperatura, ad esempio a +4° C.

A seconda della tipologia del prodotto, nonché della sua modalità d'impiego da parte del consumatore, si sono nel tempo affermate alcune tecniche di confezionamento che contribuiscono al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

25

Nel caso ad esempio di prodotti alimentari derivati dal latte,

come i formaggi stagionati quale il formaggio grana, si è affermata da tempo una tecnica di confezionamento che prevede la conservazione del formaggio in sacchetti flosci in pellicola preferibilmente trasparente, e quindi riempiti di formaggio grana, grattugiato (o a lamelle),
5 preferibilmente in atmosfera controllata.

Tuttavia, pur vantaggiosi sotto vari aspetti, questi contenitori vedono limitato il loro impiego dal fatto che essi, una volta aperti per l'uso, non possono più essere richiusi in modo adeguato a garantire una buona conservazione del prodotto. Quest'ultimo deve essere quindi
10 consumato in un tempo relativamente breve.

Sono in uso inoltre dosatori a vaschetta, in materiale sintetico plastico, preferibilmente trasparente e semirigido, riempiti di formaggio grana grattugiato e sigillati preferibilmente in atmosfera controllata. Tali dosatori a vaschetta sono descritti nella domanda di brevetto
15 europeo della stessa richiedente, numero EP 1 243 522 A1.

Tali dosatori, ben richiudibili, danno una migliore protezione del prodotto.

Tuttavia, a causa della minima pezzatura del prodotto alimentare contenuto in tali dosatori, tipica dello stato grattugiato o
20 lamellare, quindi finemente suddiviso, il prodotto è soggetto a deperimento molto rapido. Dunque anche tali dosatori lasciano ancora a desiderare sotto il profilo di un miglior mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Scopo del presente trovato è quello di escogitare un erogatore
25 di formaggio che abbia caratteristiche strutturali e funzionali tali da

superare gli inconvenienti citati con riferimento alla tecnica nota.

Sommario dell'invenzione

Lo scopo sopra indicato è raggiunto da un erogatore
comprendente un contenitore e una grattugia posta a chiusura
5 inviolabile del contenitore.

Ulteriori caratteristiche ed i vantaggi dell'erogatore secondo il
trovato risulteranno dalla descrizione, fatta qui di seguito, di un suo
esempio di realizzazione dato a titolo indicativo e non limitativo con
riferimento ai disegni allegati.

10 Breve descrizione dei disegni

In tali disegni:

la figura 1 mostra una vista in prospettiva di un erogatore di
formaggio secondo il trovato;

la figura 2 mostra una vista in prospettiva e in parziale
15 sezione di un particolare dell'erogatore di figura 1;

la figura 3 mostra una vista in sezione longitudinale del
particolare di figura 2, fatta secondo la linea III-III;

la figura 4 mostra una vista in sezione trasversale del
particolare di figura 2, fatta secondo la linea IV-IV;

20 la figura 5 mostra una sezione in scala ingrandita di una
porzione del particolare di figura 2, fatta secondo la linea V-V;

la figura 6 mostra una vista in prospettiva del particolare di
figura 2 in un'altra fase del suo funzionamento;

la figura 7 mostra una vista in prospettiva di una porzione del
25 particolare di figura 2 in accordo con una variante di realizzazione del



trovato;

la figura 8 mostra una vista in sezione longitudinale di una porzione del particolare di figura 2, fatta secondo la linea VIII-VIII in accordo con una variante di realizzazione del trovato;

5 la figura 9 mostra una vista in sezione trasversale di una porzione del particolare di figura 2, fatta secondo la linea IX-IX in accordo con una variante di realizzazione del trovato;

la figura 10 mostra una sezione in scala ingrandita di una porzione del particolare di figura 2, fatta secondo la linea X-X, in
10 accordo con una variante di realizzazione del trovato;

la figura 11 mostra una vista in prospettiva del particolare di figura 2, in accordo con una variante di realizzazione del trovato, in un'altra fase del suo funzionamento.

Descrizione dettagliata

15 Con riferimento alle annesse figure, con 1 è globalmente e schematicamente rappresentato un erogatore di formaggio, particolarmente di formaggio stagionato quale grana e simili, in accordo con il trovato.

L'erogatore 1 comprende un contenitore 2 per il formaggio e
20 mezzi a grattugia 3. I mezzi a grattugia 3 sono posti a chiusura inviolabile del contenitore 2. Per assicurare i mezzi a grattugia 3 al contenitore 2 sono previsti mezzi di accoppiamento 4, preferibilmente del tipo a scatto, irreversibile.

Nel contenitore 2 è formato un vano 5 di accoglimento del
25 formaggio F e sono previsti mezzi di spinta 6 per sollecitare il prodotto

contro i mezzi a grattugia 3. È da notare che il formaggio destinato ad occupare il vano 5 si trova allo stato intero, in altre parole in forma di pezzo monolitico.

5 In particolare il contenitore 2 comprende un corpo cavo 7, allungato e sostanzialmente parallelepipedico a sezione quadrata di asse x-x, avente un mantello 8, chiuso ad una estremità da un fondo 9 e munito alla contrapposta estremità di un imboccatura 10.

10 All'interno del corpo cavo 7 sono estese due nervature, entrambe indicate con 11, longitudinali e aggettanti da due contrapposte pareti del mantello fino a definire tra di esse una feritoia 12, longitudinale di breve larghezza estesa lungo l'asse x-x.

In prossimità della sua imboccatura 10, il corpo cavo 7 è munito di pezzo di un anello 13, di asse x-x,, il quale aggetta dal mantello 8 del corpo 7 ed ha un bordo circolare 14.

15 I mezzi a grattugia 3 comprendono un disco 15, opportunamente forellato per la grattugiatura del formaggio, come sarà di seguito descritto.

20 Il disco 15, di asse x-x, ha un foro centrale 15a, un bordo esterno circolare 15b, si trova in posizione affacciata all'imboccatura 10 ad una prefissata distanza limitata da essa, indicata con d, ad esempio 1,5 mm, a sua sostanziale chiusura. Il disco 15 è mantenuto in tale posizione assiale rispetto al corpo cavo 7 da un manicotto 16.

25 Il manicotto 16 si concreta di un manicotto esterno 16a e di un manicotto interno 16b, coassialmente montati in modo forzato e vincolati assialmente dal reciproco impegno di una sporgenza anulare

17a del manicotto esterno con una gola 17b del manicotto interno. Tra un bordino di estremità 18a del manicotto esterno 16a ed una estremità 18b del manicotto interno 16b è formato un recesso 18c per l'accoglimento assialmente vincolato e girevolmente libero del bordo
5 esterno circolare 14 dell'anello 13.

Internamente al manicotto interno 16b sono formate due sporgenze anulari 41 e 42, in reciproca relazione distanziata assiale sostanzialmente uguale allo spessore del disco 15, definenti tra loro un recesso 43 per l'accoglimento forzato, assialmente vincolato e solidale in
10 rotazione del bordo esterno circolare 15b del disco 15.

È da notare che vantaggiosamente il manicotto esterno 16a presenta una periferia poligonale 16c, per favorire l'impugnatura ed un bordino 16d destinato ad accogliere a pressione, in modo rimovibile, un coperchio 2a in materiale plastico semirigido, ad esempio polietilene,
15 per la protezione dall'aria del corpo cavo 2.

Grazie a quanto sopra indicato, è reso possibile il comando in rotazione del corpo cavo 7, impugnato ad esempio con la mano destra da parte dell'utente, rispetto ai mezzi a grattugia 3 impugnati e trattenuti dall'utente con l'altra mano.

20 È da notare che i mezzi di spinta 6 si concretano in un piatto spintore 19, esteso nel corpo cavo trasversalmente ad esso, con fessure 20 di accoglimento scorrevole delle nervature 11 e con un foro centrale 21, filettato. Nel foro centrale 21 è in impegno di avvitamento uno stelo filettato 22, esteso lungo l'asse x-x e lungo la feritoia 12. Lo stelo
25 filettato 22 è solidale in rotazione con il disco 15. In particolare lo stelo

filettato 22 ha un estremità 23, in impegno nel foro centrale 15a del disco 15, e resa solidale a detto disco ad esempio per stampaggio a iniezione sullo stelo filettato.

5 In pratica le nervature 11 e lo stelo filettato 22 suddividono il vano 5 in due uguali semivani, ciascuno destinato ad accogliere rispettivi pezzi di formaggio ciascuno in forma monolitica, in forma di stecca prismatica snella, con miglior guida nel corpo cavo.

10 Vantaggiosamente linguette 19a, elasticamente molleggiate aggettano dal piatto spintore verso il fondo 9 del corpo cavo per sollecitare il piatto spintore verso lo stelo filettato in occasione del primo avvvitamento in sede di montaggio.

15 Per la grattugiatura del formaggio in forma granulare, per il condimento di pasta e simili, il disco 15 è munito di una pluralità di fori 25 svasati verso l'esterno e provvisti verso l'interno di un dente 26, di prefissata altezza limitata h, ad esempio 1 mm, destinato ad entrare in impegno con il prodotto da grattugiare.

Nel loro complesso i mezzi a grattugia 3, costituiscono una grattugia attiva sul prodotto secondo necessità.

20 In accordo con il presente ritrovato l'erogatore 1 è completato da un involucro esterno 27, nel quale il contenitore 2 trova alloggio, insieme alla grattugia 3 e al coperchio 2a. L'involucro 27 comprende un corpo a bicchiere 28 e una pellicola 29 posta a chiusura del corpo a bicchiere 28. Il corpo a bicchiere 28 è ottenuto per stampaggio a iniezione in una appropriata materia plastica, 25 nell'esempio PET (polietilentereftalato), con uno spessore delle pareti di



circa 1 mm, così da offrire una buona resistenza al passaggio di ossigeno. La pellicola 29 è ottenuta per lamellazione in un materiale plastico multistrato, avente almeno uno strato barriera, compreso tra strati di materiale plastico ad esempio PET. Con strato barriera si
5 intende uno strato particolarmente resistente al passaggio di ossigeno, in materiale EVOH (etilvinilalcol), con spessore tra 5 e 10 micron (nell'esempio 5 micron). La pellicola 29 è termosaldata lungo la sua periferia ad un bordino 28a del corpo a bicchiere.

Per la grattugiatura del formaggio nella forma a lamelle, per la
10 guarnitura o il completamento di secondi piatti quale il carpaccio, il presente trovato mette a disposizione un erogatore, il quale sarà di seguito descritto con riferimento alle figure 7, 8, 9, 10, 11, nelle quali le parti strutturalmente e funzionalmente uguali a quelle dell'erogatore 1 conservano gli stessi numeri di riferimento.

15 Nell'erogatore, i mezzi a grattugia 3, comprendono un disco 115 il quale è munito di feritoie taglienti 125, in numero di due, sostanzialmente radiali e leggermente falciformi, contrapposte. Le feritoie sono svasate verso l'esterno e sono munite di un filo tagliente 126, il quale sporge verso l'interno di una prefissata altezza limitata h,
20 nell'esempio 1 mm, destinato ad entrare in impegno con il prodotto da grattugiare, con erogazione di formaggio a lamelle.

Nell'uso, il desiderato ottenimento di formaggio grana grattugiato, nella forma granulare oppure nella forma a lamelle, è ottenuto rimuovendo innanzitutto a strappo la pellicola 29 dal corpo a
25 bicchiere 28, e gettando l'involucro 27. Quindi rimuovendo il coperchio

2a e così manovrando il contenitore 2 e la grattugia 3, in reciproca rotazione, come precedentemente indicato. L'utente, a tavola, può porre il contenitore 2 nel coperchio 2a, usato come sottopiatto. A fine pasto il contenitore viene riposto, ad esempio in frigorifero, dopo aver
5 riapplicato il coperchio 2a a sua chiusura, pronto per un successivo uso fino ad esaurimento del formaggio in esso contenuto. A questo punto il contenitore viene gettato.

Il principale vantaggio dell'erogatore secondo il presente trovato risiede nel mantenimento di gran lunga migliorato delle
10 caratteristiche organolettiche del formaggio, grazie al fatto che esso è conservato in forma intera fino al momento del suo consumo in forma grattugiata o a lamelle.

Un ulteriore vantaggio dell'erogatore secondo il trovato risiede nella sua accresciuta igienicità, conseguita dal fatto che il prodotto va
15 esente da qualsiasi contatto manuale.

Un ulteriore vantaggio risiede nel fatto che esso è igienicamente sicuro e protetto da qualsiasi riempimento non autorizzato con prodotti di qualità inferiore, grazie al fatto che esso è chiuso in modo inviolabile, così da risultare monouso.

20 Infine, un ultimo ma non meno importante vantaggio, risulta quello della lunga vita di scaffale dell'erogatore secondo il trovato, ottenuta grazie all'involucro resistente al passaggio dell'ossigeno.

Vi è poi da dire che l'erogatore secondo il trovato si presta ad una realizzazione esteticamente gradevole così da valorizzare durante
25 l'uso l'ambiente a cui è destinato, sia in ambito familiare che in locali

pubblici.

Ancora l'erogatore è risultato strutturalmente semplice, di talché c'è da attendersi una sua produzione in grande e grandissima serie a costi contenuti.

- 5 Ovviamente al trovato sopra descritto un tecnico del ramo potrà apportare, allo scopo di soddisfare esigenze contingenti e specifiche, numerose modifiche, tutte peraltro contenute nell'ambito di protezione del trovato quale definito dalle rivendicazioni di seguito riportate.

RIVENDICAZIONI

1. Erogatore di formaggio, particolarmente formaggio stagionato, quale grana e simili, caratterizzato dal fatto di comprendere un contenitore e una grattugia posta a chiusura inviolabile del
5 contenitore.

2. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto di comprendere mezzi di accoppiamento a scatto tra la grattugia e il contenitore.

3. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 1,
10 caratterizzato dal fatto di comprendere mezzi di spinta nel contenitore, per sollecitare il formaggio verso la grattugia.

4. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che la grattugia è girevolmente supportata dal contenitore.

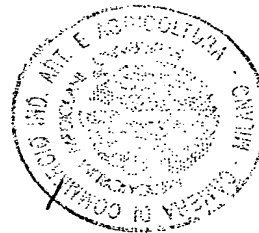
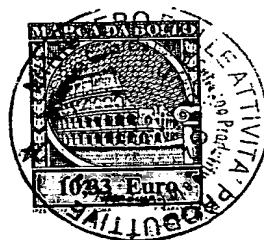
15 5. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che detti mezzi spintori comprendono uno stelo filettato, solidale in rotazione con la grattugia e un piatto spintore impegnato in avvitamento dallo stelo filettato.

6. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 1,
20 caratterizzato dal fatto di comprendere un involucro esterno per il contenitore e la grattugia.

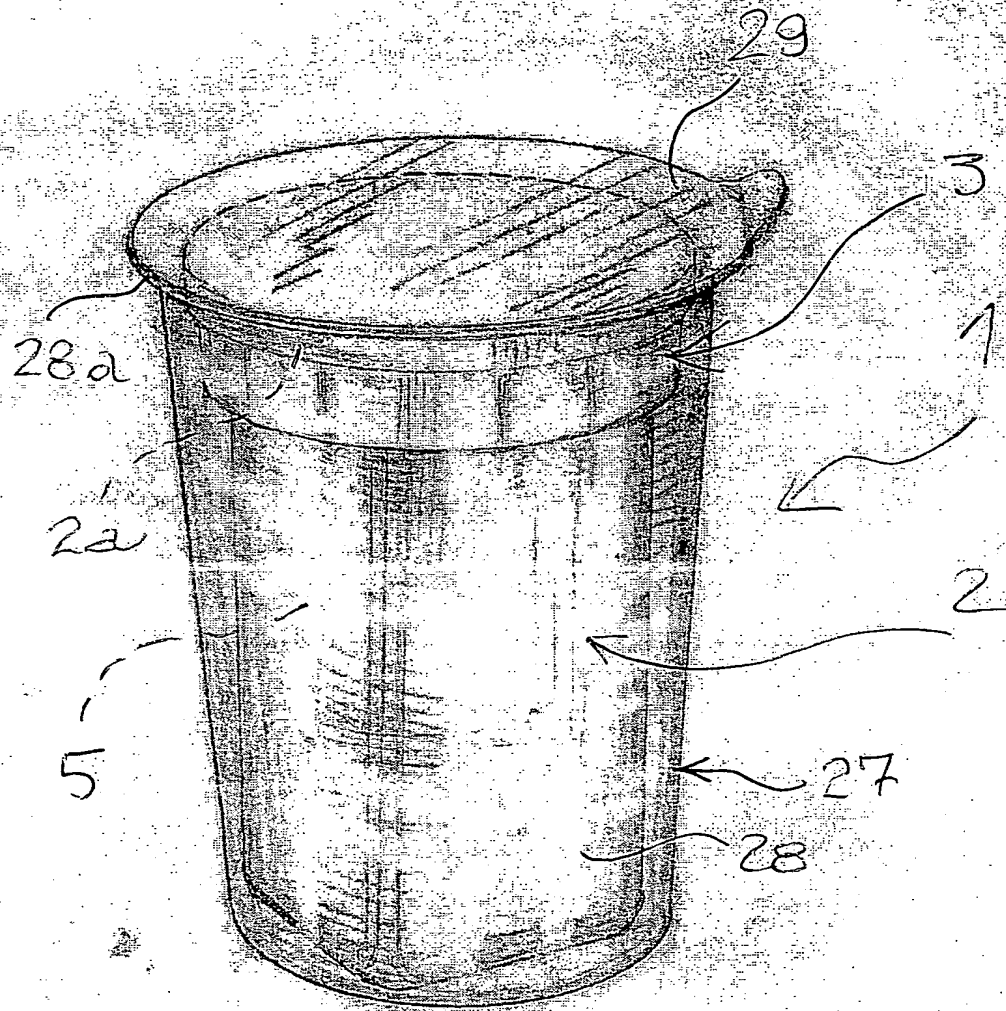
7. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 6, caratterizzato dal fatto che l'involucro esterno comprende un corpo a bicchiere, in un materiale plastico di prefissato spessore, e una
25 pellicola in materiale plastico, posta a chiusura del bicchiere.

8. Erogatore di formaggio secondo la rivendicazione 7, caratterizzato dal fatto che detta pellicola è in un materiale plastico multistrato, con almeno uno strato barriera.


Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

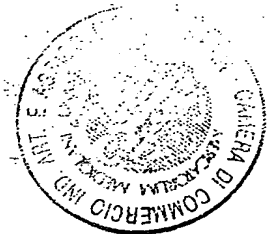


MI 2002U 000481



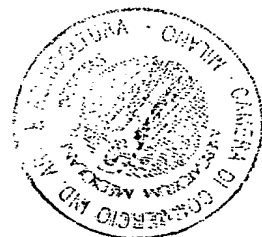
Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

Fig-1

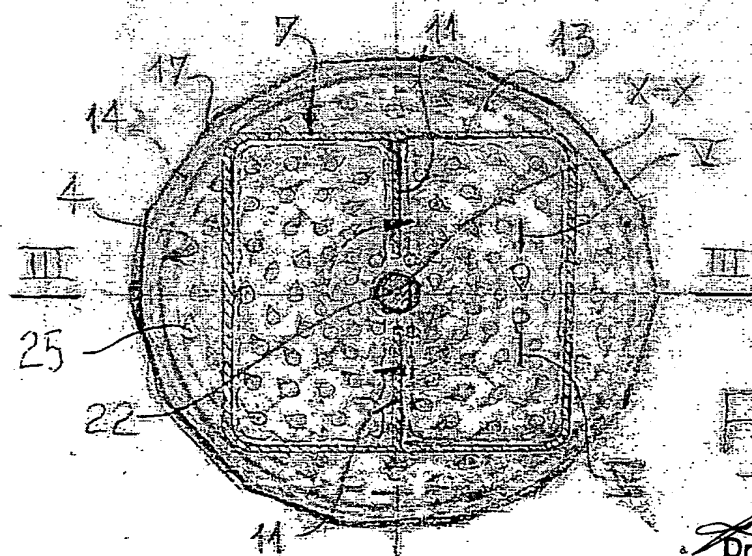


19-2

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM



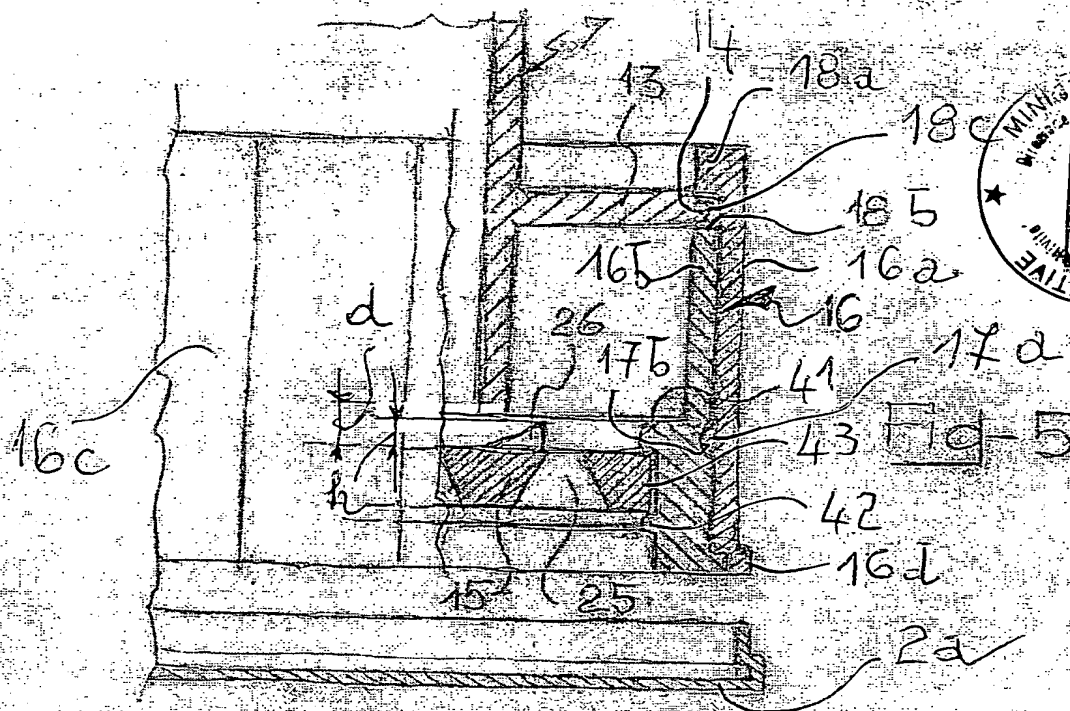
File-3



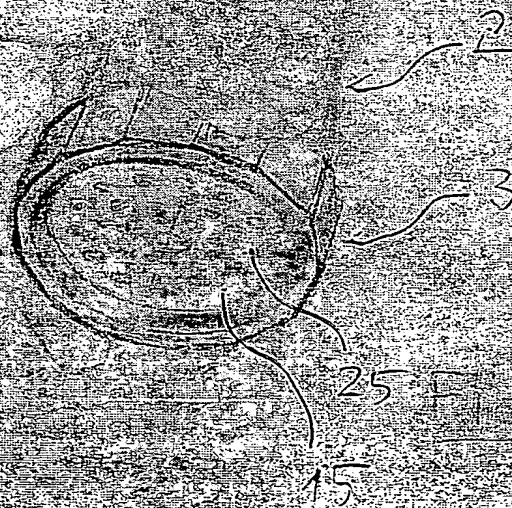
FD-4

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM



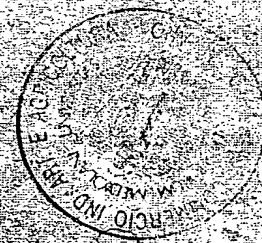
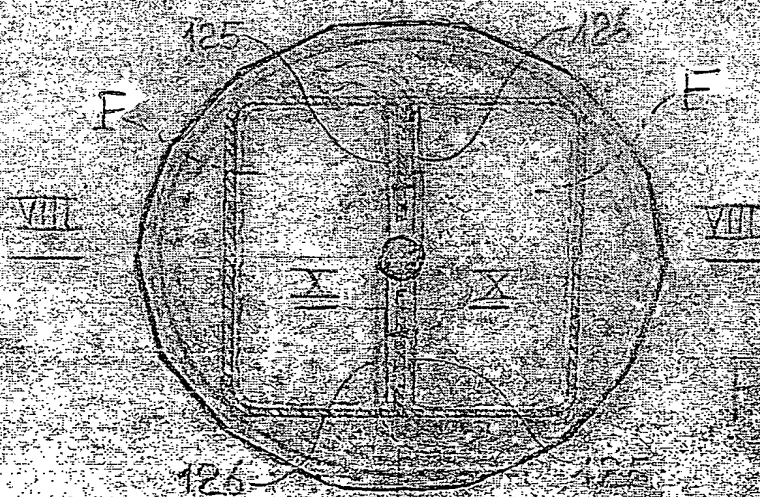
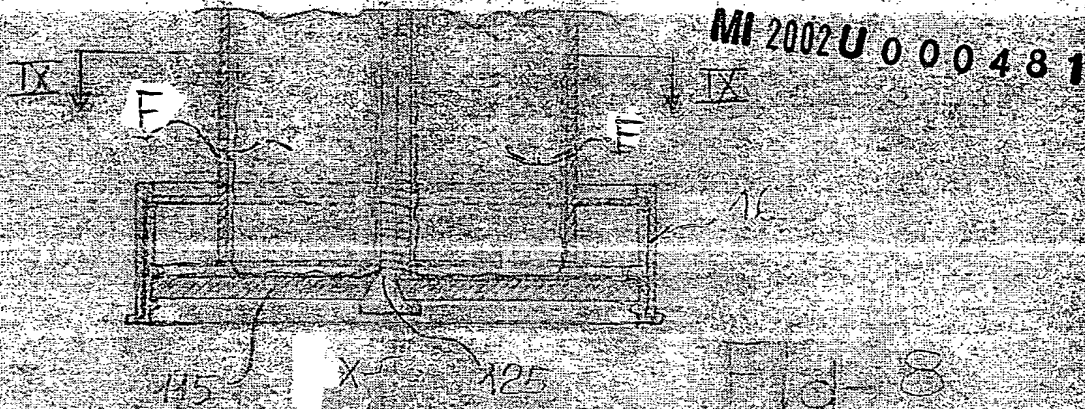
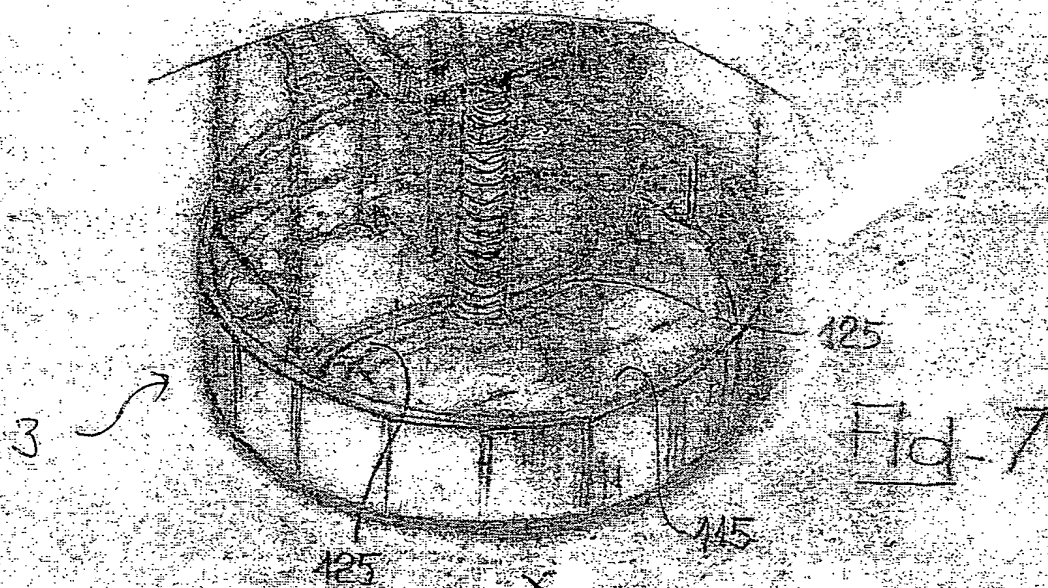


MI 2002 U 0 0 0 4 8 1

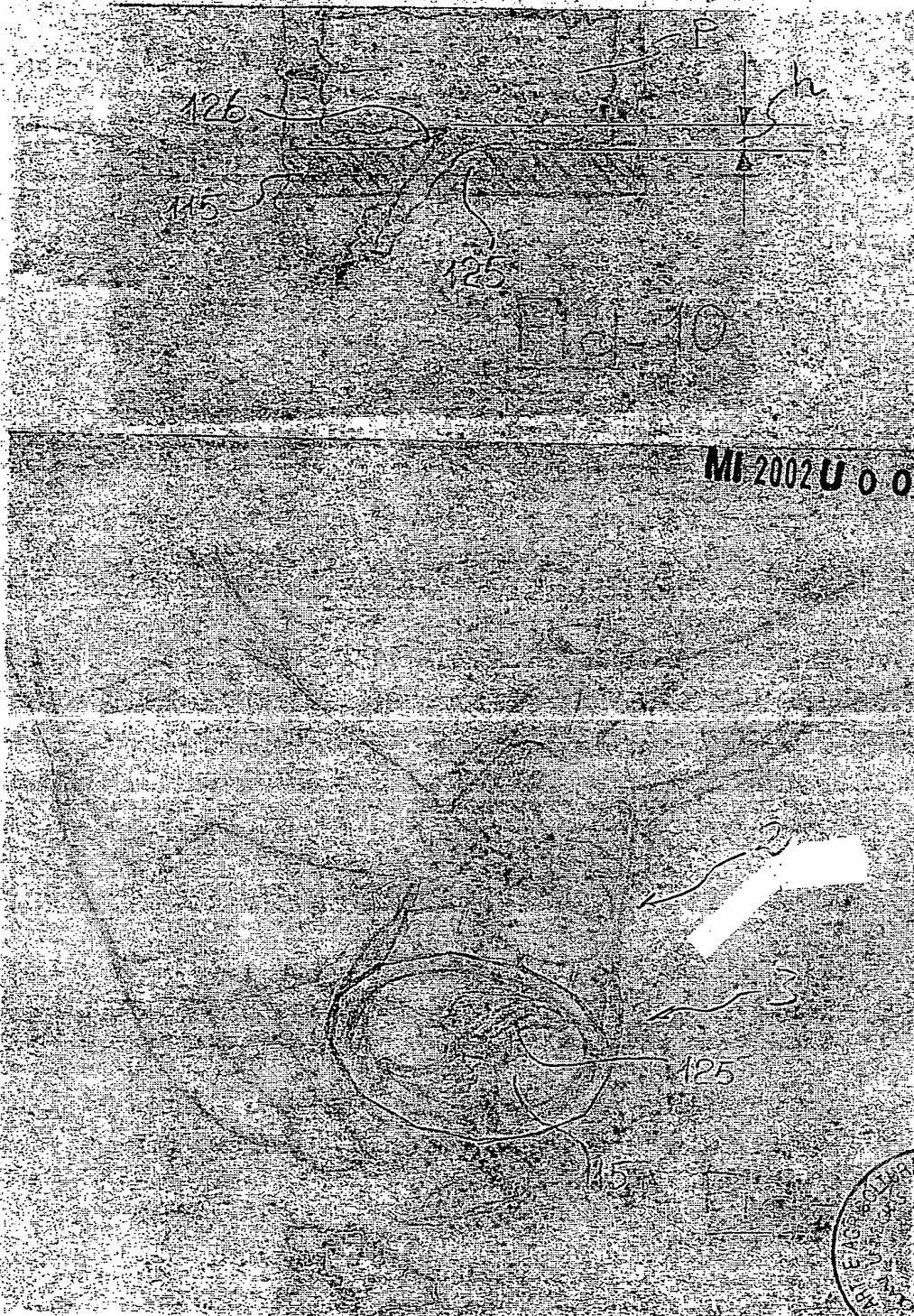


Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

Rinaldo Ferreccio



Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALRO 525 BM



MI 2002 U 0 0 0 4 8 1



Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

[Handwritten signature]

RIASSUNTO MODELLO DI UTILITÀ CON DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E RIVENDICAZIONI

NUMERO DOMANDA MI2002U 000481 REG. U

DATA DI DEPOSITO 18/10/2002

NUMERO BREVETTO

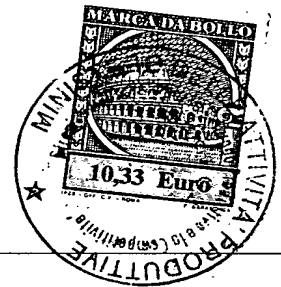
DATA DI RILASCIO

D. TITOLO

Erogatore di formaggio, in particolare formaggio grana.

L. RIASSUNTO

Il presente trovato riguarda un erogatore di formaggio, particolarmente formaggio stagionato, quale grana e simili, il quale raggiunge una inusitata conservazione delle caratteristiche organolettiche del formaggio. L'erogatore comprende un contenitore, una grattugia posta a chiusura inviolabile del contenitore e un involucro esterno.



M. DISEGNO

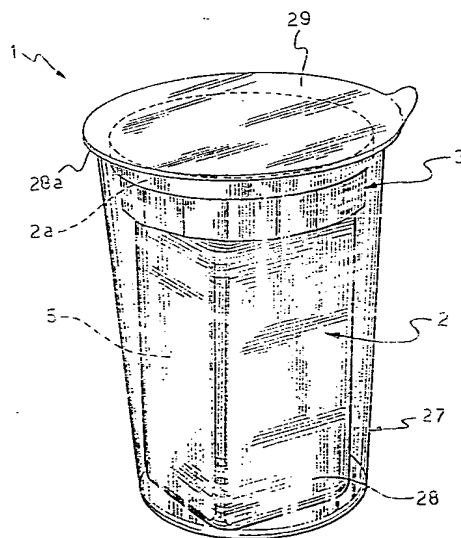


FIG. 1

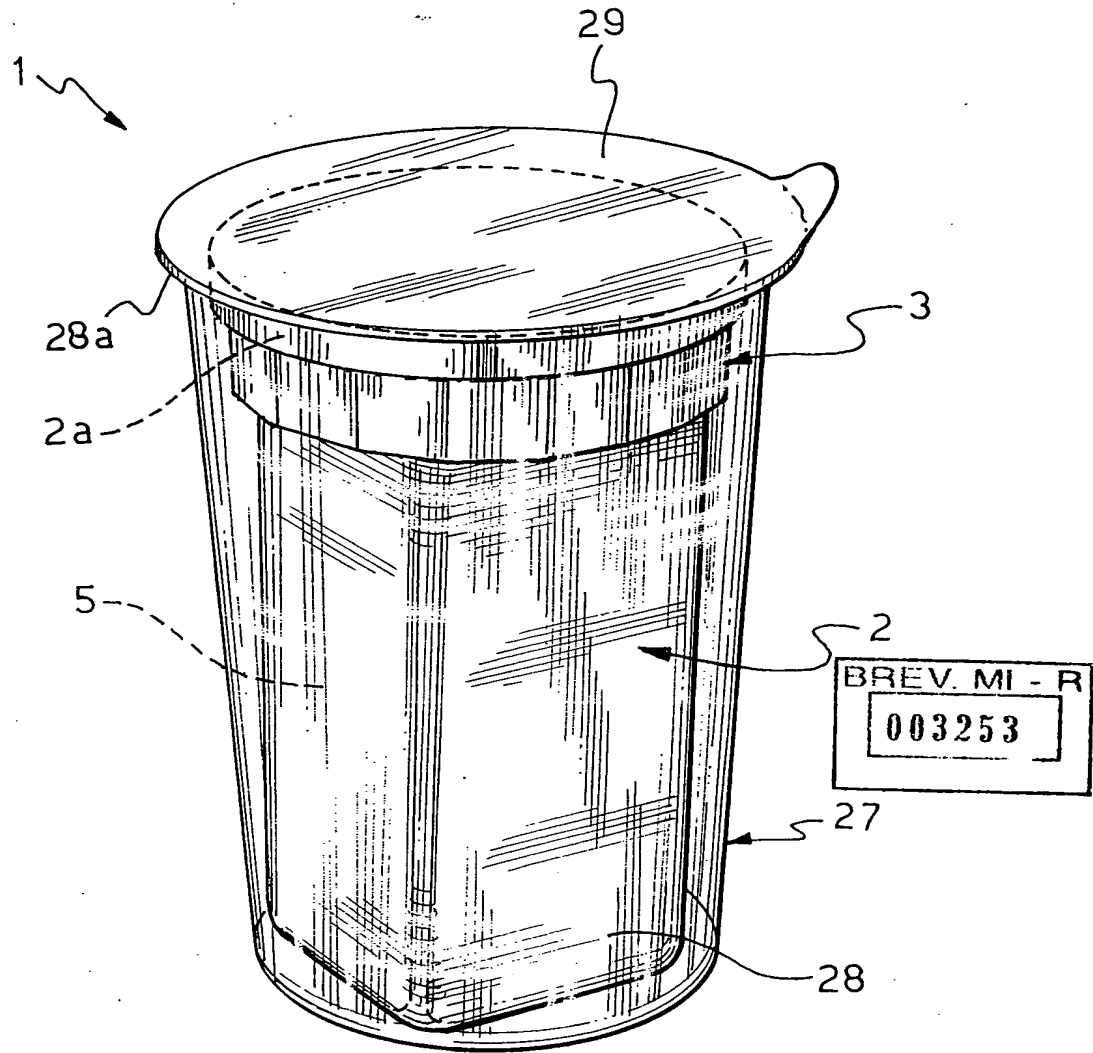
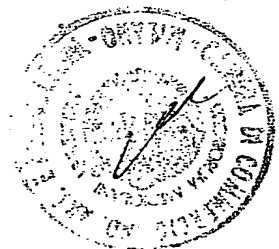


FIG. 1

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM



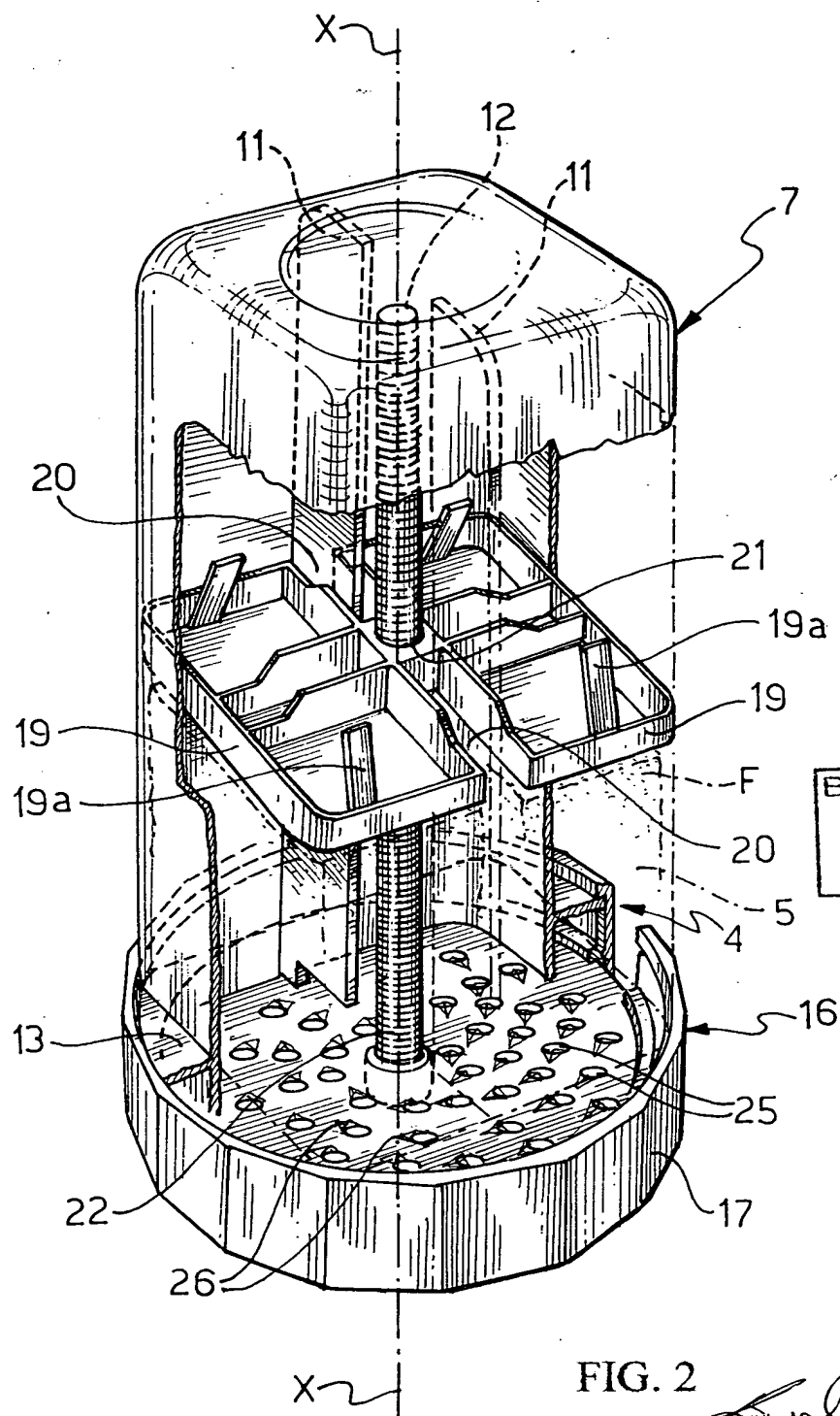
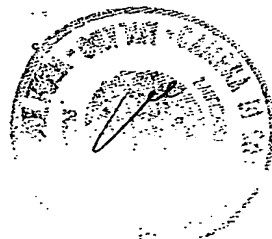


FIG. 2

Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM



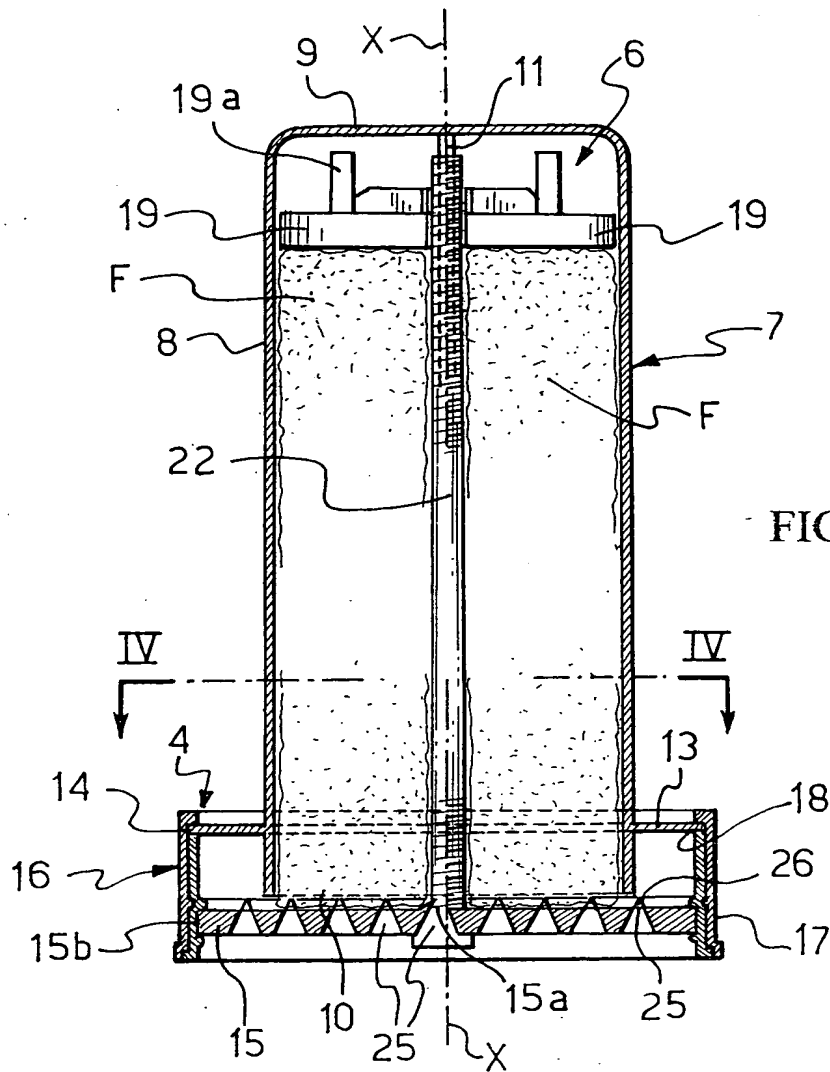


FIG. 3

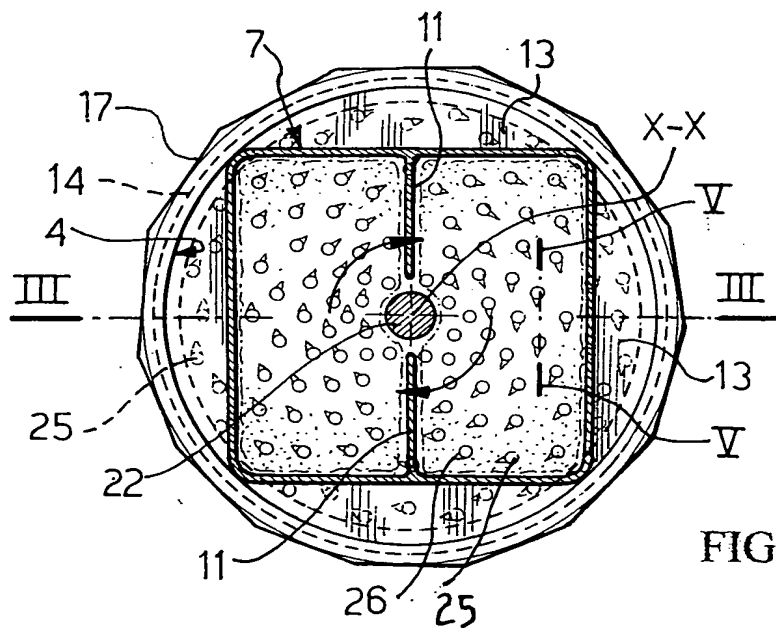
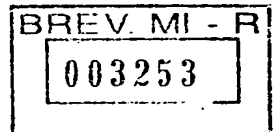
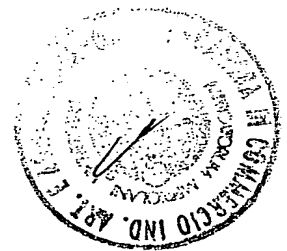


FIG. 4

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM



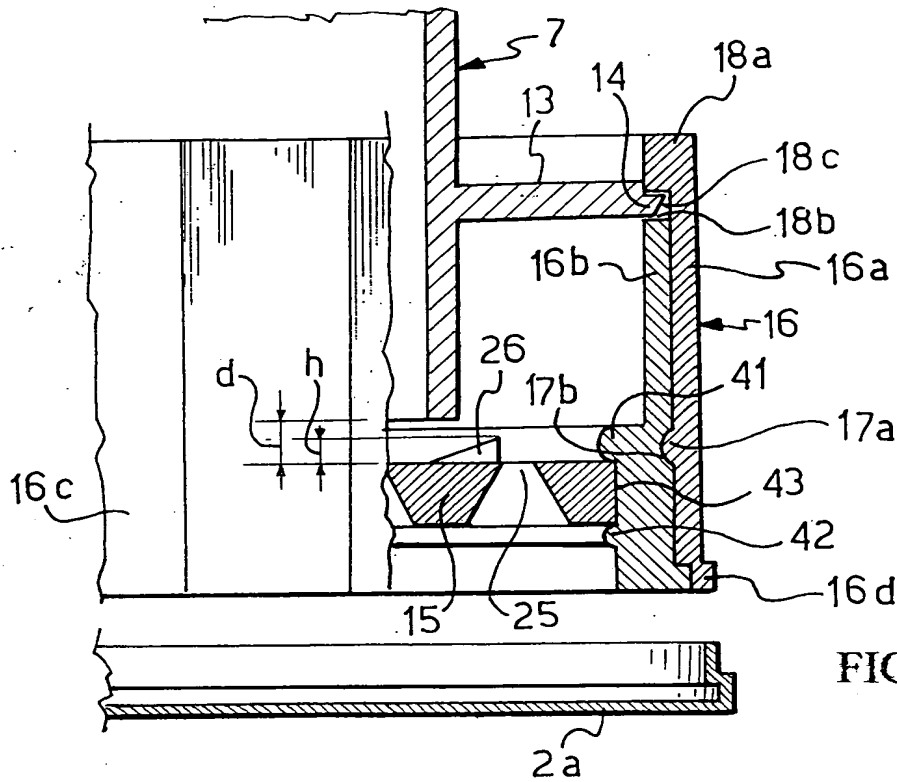


FIG. 5

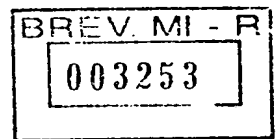
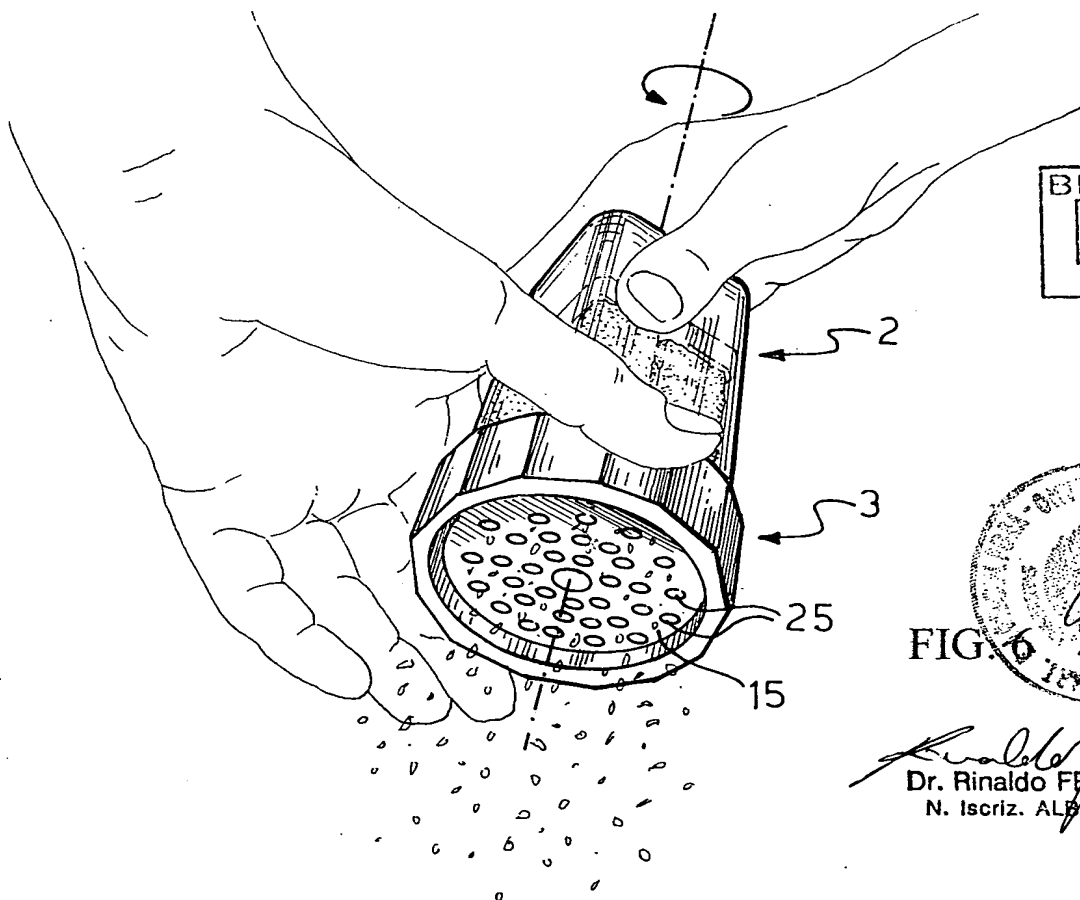


FIG. 6

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

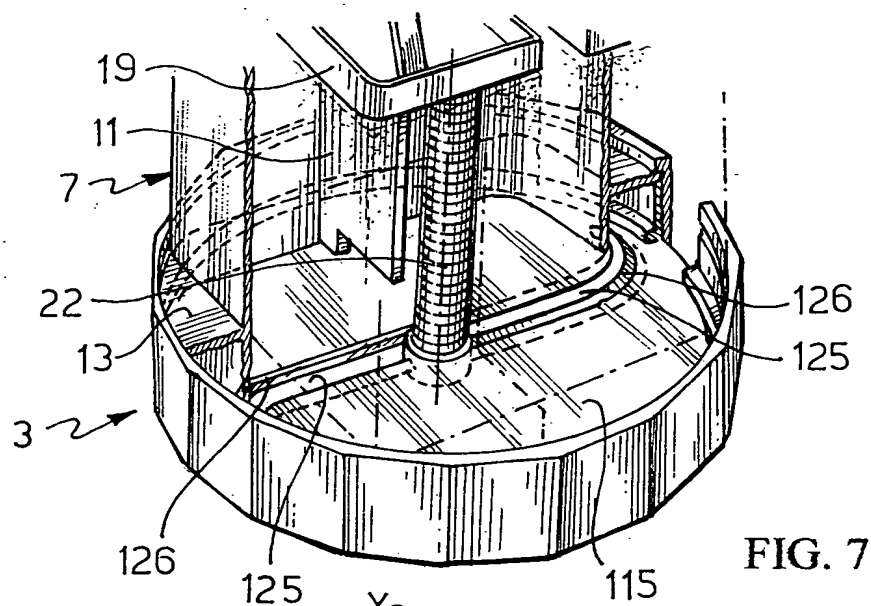


FIG. 7

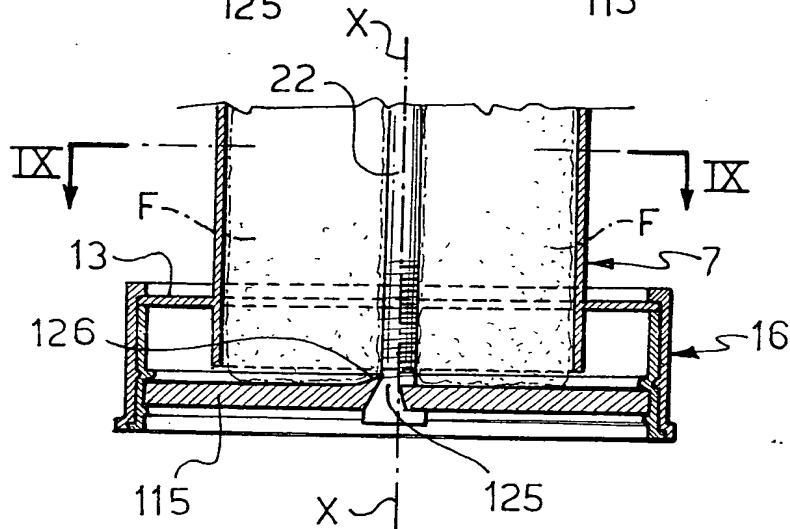


FIG. 8

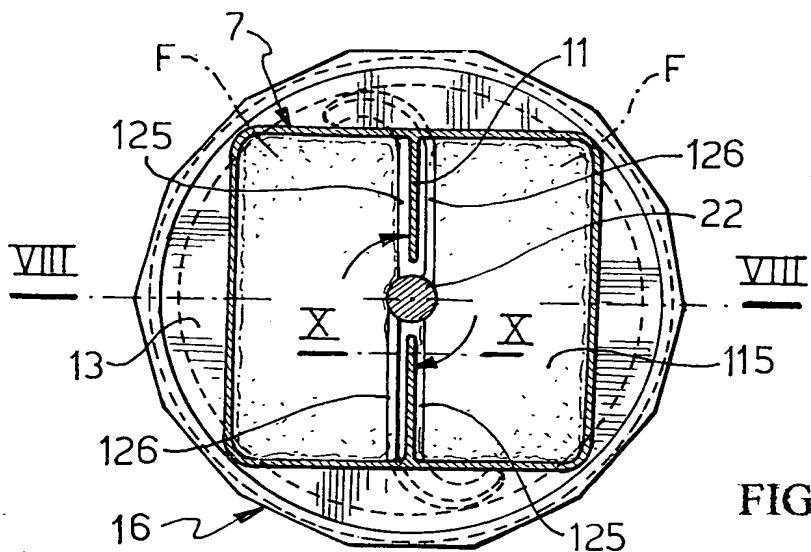
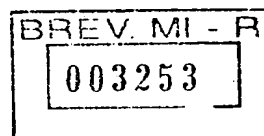


FIG. 9



Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM

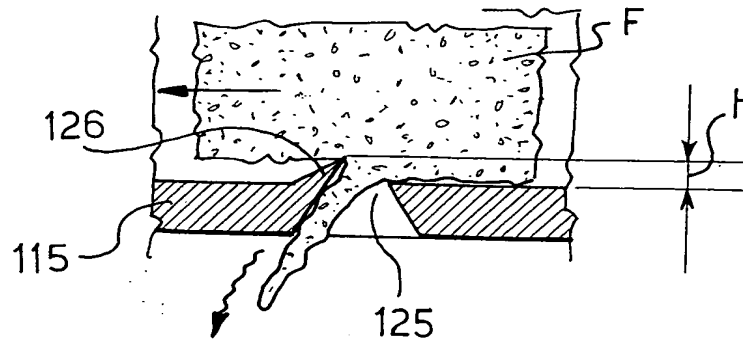


FIG. 10

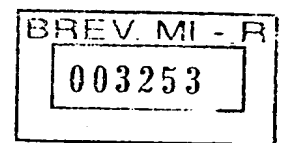
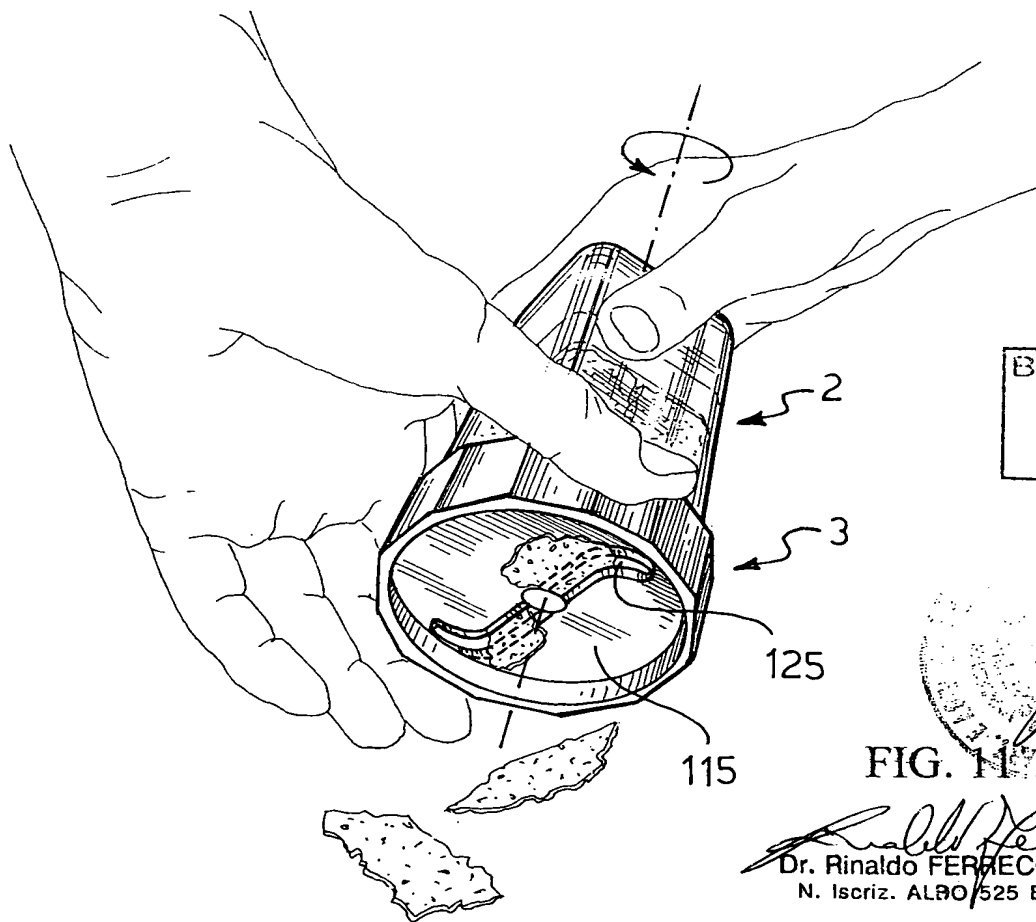


FIG. 11

Rinaldo Ferreccio
Dr. Rinaldo FERRECCIO
N. Iscriz. ALBO 525 BM